

LA TERRASSE

RESTAURANT



Wir arbeiten mit vielen örtlichen Handwerkern zusammen, die für die Qualität ihrer Produkte bekannt sind. Hier sind einige Beispiele:

- / A&P Santos, Vuiteboeuf
- / Un amour de Pleurote, Neuchâtel
- / Saveurs Forestières, Noiraigues
- / Boucherie Montandon SA, Les Ponts-de-Martel
- / Boucherie de la Prairie, La Chaux-de-Fonds
- / Hofmann Früchte und Gemüse, Finsterhennen
- / La Maison du Fromage Sterchi, La Chaux-de-Fonds
- / Boulangerie Conrad, Le Landeron
- / Confiserie Zurcher, Colombier



Unser Restaurant trägt das Label «Fait Maison».

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Gerichte, die nicht mit einem Stern (*) gekennzeichnet sind, werden vollständig vor Ort aus Rohstoffen zubereitet, gemäß den Kriterien des Labels «Fait Maison», das von der Fédération romande des consommateurs und seinen Freunden festgelegt wurde.



Unverträglichkeiten, Allergien? Unser Personal steht Ihnen gerne zur Beantwortung Ihrer Fragen zur Verfügung.

Speisekartenhinweise:

-  vegetarisch  glutenfrei  laktosefrei

Die Preise verstehen sich in CHF, einschließlich Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel  <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	7.00
Felsenfischsuppe <i>Rouille, getoastetes Landbrot und Alpen Gruyère</i>	17.00
Feine Tomatentarte  <i>kandierte Tomaten, Cherrytomaten, Mozzarella und Pistou</i>	16.00
Provenzalisches Gemüseterrine   <i>Mousse aus frischem Ziegenkäse, Schalottenvinaigrette</i>	15.00
Tataki vom Simmentaler Rinder-Entrecôte   <i>grüner Bohnen- und Tomatensalat, Sesam-Soja-Vinaigrette</i>	Vorspeisen 21.00 Hauptgerichte, mit Beilage 39.00
Vitello tonnato nach Art von La Terrasse   <i>dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce</i>	Vorspeisen 19.00 Hauptgerichte, mit Beilage 36.00

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet aus Les Ponts-de-Martel (NE)  <i>Morchelsauce, Beilage nach Wahl</i>	35.00
Wachtel ausgebeint   <i>mit Neuenburger Austernpilzen und Frühlingszwiebeln geröstet, Beilage nach Wahl</i>	39.00
Italienisches Rindfleischfilet-Tartar  <i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast</i>	38.00
Fisch aus dem See oder Meer  <i>Beilage nach Wahl</i>	je nach Verfügbarkeit
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	41.00
Gebratene Aubergine   <i>Tomaten, Basilikum und Mozzarella</i>	28.00

Beilage nach Wahl:

Hausgemachte Pommes Frites, Geröstete neue Kartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales Gemüse

DESSERTS

Aktueller Käse-Duo <i>alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot</i>	12.00
Pavlova mit roten Früchten  <i>serviert mit Himbeersorbet</i>	12.00
Mandelkrokant <i>Blaubeeren mit Cassiscreme, Zitronensorbet</i>	13.00
Baba au Rhum <i>mit gerösteten Aprikosen, Trois-Rivières-Rum</i>	14.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	12.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	15.00

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Eglifilets, Schweinefilet, Aubergine

KAFFEES UND SCHOKOLADEN

Ristretto, Espresso, Kaffee	4.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Kaffee Macchiato, Kaffee Latte	4.90
Wiener Kaffee	4.90
heiße Schokolade	4.50

TEES & AUFGÜSSE

Tasse 30cl / Teekanne 60cl	4.00 / 6.50
<i>English Breakfast, Earl grey, Jasmin, Hunan Green</i>	
<i>Pfefferminze, Kamille, Roiboos Orange, Eisenkraut</i>	

ERFRISCHUNGEN

Mineralwasser

Henniez blau 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Henniez grün 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Badoit, 50cl			5.50

Limonaden

Fizzy Orange, Himbeere, Zitrone 35cl	4.90
Rivella rot, blau 33cl	4.90
Coca-Cola, zero 33cl	4.60
Chinotto	5.40

Fruchtsaft

Walliser Aprikosen, Williamsbirne, Orange, Tomate 20cl	4.60
Mont-Vully Apfelsaft 30cl	4.80

Eistee

Fusetea Zitrone/Pfirsich 30cl	4.60
Earl Grape, Hausgemachter Eistee 30cl	4.90
<i>Earl grey, Trauben, Holunderblüteu</i>	

BIER

Unsere Auswahl an La Vouivre Bieren, Cortaillod

Vom Fass	30cl	50cl
La B'Art	5.50	7.50

Flasche	33cl
La Vouivre Ambrée	7.00
La Dorée	7.00
La Weise	7.00
La Vouipa IPA Blonde	7.00